

## L'ACTIVITE PAYSANNE EN SAISON SECHE

En saison sèche, le fleuve, le ruisseau sont presque taris. Mais, il faut travailler la terre, la cultiver. C'est la raison d'être du paysan. La riziculture est très pratiquée. Ainsi, après la récolte du riz, la saison de pluie est déjà loin, les « tanimbary » sont labourés pour la culture en saison sèche. Ce type de culture s'appelle « voly avotra ». Les paysans pratiquent la culture maraichère. Il s'agit de planter des légumes comme les petits pois, les choux, les haricots verts, les poireaux, les courgettes... Ou bien, on cultive l'oignon. Plusieurs paysans choisissent cette culture qu'ils jugent très rentable. Mais, elle nécessite une certaine expérience et demande beaucoup de soins tels que le fumage, l'arrosage fréquent.



De toute façon les autres cultures demandent aussi beaucoup de soins. Un arrosage permanent est la condition exigée de la culture en saison sèche. En général, les paysans divisent la rizière en petites parcelles. Le lieu de la culture ne doit pas être loin d'un point d'eau, un étang, un petit ruisseau. Toute l'activité est centrée sur ce point d'eau même la lessive. Les produits de la culture sont vendus aux marchés avoisinants. Généralement, c'est le paysan qui transporte lui-même ses produits au marché et les vend directement. Ce marché se fait très tôt le matin et s'appelle « tsenan'ny tantsaha » (marché des paysans). Dans chaque marché, il existe le « tsenan'ny tantsaha » qui se termine vers 7h du matin. Mais, on peut vendre ses cultures sur place. Donc, un autre paysan se charge de la vente.

Elever un bœuf est toujours utile si on a les moyens. Il peut aider au labour, donner du fumier ou faciliter le transport. L'eau reste le grand problème de la culture en saison sèche. Comme le paysan malagasy ne dispose pas de matériel moderne, il utilise de petit récipient, par exemple, pour arroser le petit-pois, il faut une sorte d'assiette et la main arrose. Il est obligé de faire beaucoup de va et vient entre le point d'eau et les parcelles de culture. Attention, il faut cueillir à temps pour éviter les mauvaises surprises. La récolte peut disparaître en une nuit. Durant le transport de la récolte, des risques de mauvaises rencontres ne sont pas négligeables. L'insécurité est toujours présente.



A défaut d'agriculture, les rizières peuvent servir à la fabrication de briques. C'est tout un travail en série. D'abord, il faut bien piétiner la terre mouillée d'eau pour mieux la malaxer comme une pâte de gâteau. Après, on met un bout de ce sol malaxé dans la moule à brique. Ensuite, on les sèche. Une fois les briques séchées, elles sont assemblées pour être cuites. Des morceaux de bois ou de la poudre de charbon et des déchets de sons durs appelés « akofa », sont les combustibles pour la cuisson des briques qui dure quelques jours. Le feu doit être bien entretenu pour que les briques ne soient pas trop cuites. La fabrication de brique utilise beaucoup de main d'œuvre.



Le transport des briques se fait en plusieurs étapes. Il faut transporter de l'endroit de cuisson au point de vente qui se trouve au bord de la route. Pour cela homme et femme s'y mettent. Les hommes transportent les briques au dos à l'aide de sac. Les femmes rangent les briques sur leur tête. Certes, ce sont les camions ou les chariots qui se chargent des transports à distance, mais « les gros bras » sont toujours nécessaires pour charger et décharger. Une rizière n'est jamais au repos. Le «voly avotra » ou bien la fabrication de briques remplace la culture du riz. Ce sont le gagne-pain du paysan. La récolte ou le salaire obtenu par la fabrication de briques assure la nourriture de toute une famille ou l'achat de la fourniture scolaire des enfants en cette période de rentrée scolaire, qui sera acheté progressivement en fonction du bénéfice. Un paysan malagasy n'est jamais en chômage sinon sa famille sera en famine.

Michel et Edmine.